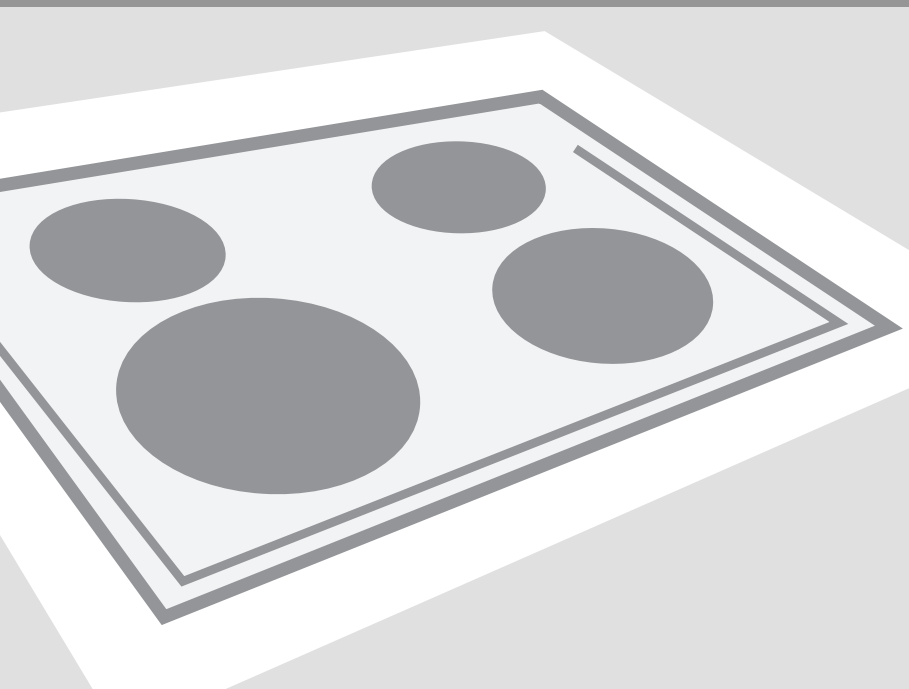
BR **Manual de uso, instalação e de elétrica**

SIVK6ATF

Cooktop de indução

Estimado(a) Cliente,

Este cooktop de indução é exclusivamente para uso doméstico.

Os nossos produtos são embalados em materiais ecológicos que podem ser reciclados, entregues a um centro de reciclagem ou destruídos sem prejudicar o meio ambiente.

Manual de utilização

Este manual de uso é destinado ao utilizador. Descreve o aparelho e a maneira de usar corretamente. Este manual é redigido para diferentes modelos da mesma família, portanto, é possível que descreva funções que o seu aparelho não possui.

Instruções de ligação

A ligação deve ser efetuada seguindo as instruções do capítulo "Ligação à rede elétrica" e em conformidade com as regras e normas em vigor. Esta ligação deve ser exclusivamente realizada por um profissional qualificado.

Placa de identificação

A placa de identificação com as principais características técnicas encontra-se na parte inferior do aparelho.

Proteção contra o incêndio

O cooktop pode ser embutido ao lado de um móvel colocado no chão, mais alto de que a bancada, sob a condição de que os queimadores instalados do outro lado do equipamento não fique mais alto que a bancada.

285821

Instruções de segurança

- O aparelho deve estar embutido no móvel e ligado à rede elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Não deixar as jovens crianças sem vigilância quando o aparelho está em funcionamento. Risco de queimaduras!
- Durante o cozimento, o óleo muito quente pode inflamar-se facilmente, o que representa um risco de incêndio e de queimaduras. É portanto necessário vigiar permanentemente as frituras.
- Não utilizar o aparelho para aquecer a peça. Não ligar os queimadores sem panelas.
- Não utilizar o cooktop como área de trabalho. Os objetos a afiados podem riscar a superfície.
- Não colocar nenhum objeto metálico (como facas, garfos, colheres e tampas) em cima do queimador de indução, podem ficar extremamente quentes.
- Se outro aparelho elétrico estiver ligado próximo do cooktop, verifique se o cabo de alimentação não toca os elementos aquecedores.
- Não guardar embaixo do aparelho produtos inflamáveis ou sensíveis ao calor (detergentes, . aerosóis, etc.).
- Não utilizar o cooktop se estiver rachado. Se aparecer uma fenda visível, cortar imediatamente a alimentação eléctrica do aparelho.
- Em caso de disfunção, desligar imediatamente o aparelho e contatar o serviço pós venda.
- Nunca limpar o equipamento com um aparelho de vapor, pode provocar um curto-circuito.
- Este aparelho é fabricado seguindo as normas de segurança em vigor. No entanto, recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas ou às pessoas sem experiência ou sem conhecimentos suficientes, de ser auxiliadas por alguém com competência para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se aos menores.

Este símbolo, que se encontra no produto ou em sua embalagem, indica que o aparelho não é um resíduo doméstico normal. Deve ser entregue a um serviço de recolha especializado ou a uma estação de tratamentos de resíduos que recolha e recicla equipamentos elétricos e eletrónicos. Ao desfazer-se do aparelho seguindo as recomendações, você contribui com a preservação do meio ambiente. Para obter mais informações sobre a recolha e a reciclagem deste produto, favor contatar a câmara e o serviço de limpeza da sua localidade, ou a loja onde o comprou.

Descrição do aparelho

Painel de comandos

SIVK1ATF, SIVK6ATF, SIVK6CTF, SIVK6FTF, SIVK7ATF, SIVK7BTF

SIVK9BTF

1. Tecla Manter quente/Apurar com indicador luminoso
2. Indicador luminoso 'Temporizador corta-corrente ativado' para queimador dianteiro esquerdo
3. Tecla Redução de tempo de cozimento
4. Indicador luminoso do timer
5. Tecla aumento do tempo de cozimento
6. Indicador luminoso 'Temporizador corta-corrente ativado' para o queimador dianteiro direito
7. Tecla Booster com indicador luminoso
8. Tecla Redução da potência de aquecimento do queimador dianteiro esquerdo
9. Tecla Aumento da potência de aquecimento do queimador dianteiro esquerdo
10. Comandos dos outros queimadores
11. Tecla Bloqueio/Segurança crianças com indicador luminoso
12. Tecla Ligar/Desligar com indicador luminoso
13. Tecla Stop/Go com indicador luminoso
14. Indicador de potência de aquecimento do queimador dianteiro direito
15. Indicador de potência de aquecimento do queimador traseiro direito
16. Indicador de potência de aquecimento do queimador traseiro esquerdo
17. Indicador de potência de aquecimento do queimador dianteiro esquerdo
18. Indicador luminoso 'Temporizador corta-corrente ativado' para queimador traseiro direito
19. Indicador do temporizador corta-corrente e do temporizador
20. Indicador luminoso 'Temporizador corta-corrente ativado' queimador traseiro esquerdo
21. Indicador luminoso 'Temporizador corta-corrente ativado' para o 5º queimador
22. Indicador de potência de aquecimento do 5º queimador

285821

Descrição dos diferentes modelos

1. Queimador	Φ 145 mm ; 2,2 kW
2. Queimador	Φ 180 mm ; 3,0 kW
3. Queimador	Φ 210 mm ; 3,7 kW
4. Queimador	Φ 260 mm ; 3,7 kW
5. Queimador	Φ 280 mm ; 3,7 kW
6. Queimador	280 x 180 mm ; 3,7 kW

285821

Precauções

O cozimento indução é extremamente segura. Estão integrados dispositivos de segurança ao aparelho, tais como os indicadores luminosos de calor residual e os limitadores de temperatura. Porém, é necessário algumas precauções.

⚠ **Ligação e reparações**

- O aparelho deve ser ligado à fonte de alimentação elétrica exclusivamente por um profissional qualificado.
- Nunca abra o cooktop, apenas um técnico pode fazer esse procedimento.
- Antes de proceder a qualquer reparação, desligue o aparelho. De preferência, ponha na posição 'fora de serviço' o(s) fusível(eis) (automático(s)) situado(s) no painel de repartição ou, no caso de ligação permanente, feche o disjuntor.

⚠ **Durante a utilização**

- Não utilize o cooktop com uma temperatura ambiente inferior a 5°C.
- Este aparelho está previsto para um uso doméstico. Apenas é destinado à cozimento de alimentos.
- Durante a primeira utilização, é possível sentir odor de produto «novo». É normal, deixe a acozinha arejada corretamente e este odor desaparece rapidamente.
- Lembre-se que se tiver de ajustar os queimadores em uma potência elevada, a subida de temperatura será extremamente rápida. Vigie o cozimento permanentemente se for utilizar uma rápida potência de aquecimento.
- Tenha o cuidado de manter uma ventilação correta quando o cooktop está em serviço. Todos os respiradores de ventilação devem encontrar-se desobstruídos.
- Não deixe os líquidos ferverem até evaporarem completamente. O cooktop está protegido contra o superaquecimento, mas as panelas podem aquecer muito e ficarem danificadas. A garantia não cobre os danos provocados por uma panela na qual o líquido ferveu até evaporação completa.
- Não utilize o vitrocerâmico do cooktop como espaço de apoio.
- Certifique-se que tenha um espaço com alguns centímetros entre o painel inferior do cooktop e o conteúdo da gaveta situado eventualmente embaixo.
- Nunca guarde nenhum objeto inflamável nesta gaveta.
- Certifique-se que os cabos elétricos dos pequenos aparelhos elétricos não toquem nos queimadores que estão quente.
- Os queimadores aquecem durante a sua utilização e permanecem quentes durante alguns instantes. Afaste ascrianças co cooktop enquanto este ainda está em serviço e imediatamente após o ter desligado.
- A gordura e o óleo inflamam-se no caso de superaquecimento.

Não fique muito perto dos recipientes. Se o óleo incendiar- se, nunca tente apagar o fogo com água. Ponha imediatamente uma tampa no recipiente e desative o elemento aquecedor.

- Nunca flameje nenhum preparo debaixo do exaustor. As chamas altas podem provocar um incêndio, mesmo se o exaustor estiver desligado.
- A vitrocerâmica é extremamente sólida, mas não é inquebrável. Um frasco de especiarias ou um utensílio com pontas que cai em cima, pode parti-la.
- Não utilize o cooktop caso apareça uma rachadura. Pare e desligue o aparelho imediatamente da rede de forma a evitar qualquer risco de choque elétrico e ligue para o serviço de pós-venda.
- Nunca coloque objetos metálicos tais como forma de massas, forma para bolo, tampas de panela, facas, garfos, ou colheres em em cima dos queimadores de indução. Estes utensílios podem aquecer muito rapidamente e provocar queimaduras.
- Mantenha os objetos magnetizáveis (cartões de crédito, cartões bancos, etc.) distantes do cooktop. Recomenda-se aos utilizadores de marcapasso de consultar seu cardiologista antes de utilizar um cardíaco (pacemaker) de consultar o seu cardiologista antes de cooktop de indução.
- Nunca limpe o cooktop com um aparelho de vapor ou de alta pressão.
- Recomenda-se veemente às pessoas com capacidades físicas, motoras ou mentais reduzidas, ou às pessoas sem experiência ou conhecimentos insuficientes, de pedir ajuda a alguém competente para utilizar o aparelho. A mesma recomendação aplica-se às crianças.
- Quando retirar a panela de cooktop, o queimador para de funcinar. Mas lembre-se sempre de desligá-lo nos botão para evitar que o comece a funcionar inesperadamente.
- Pequenos objetos como uma panela com um diâmetro inferior a 12 cm, um garfo ou uma faca não são detectados pelo aparelho. A visualização continua a piscar e a cooktop não inicia o funcionamento.
- O aparelho não está previsto para ser comandado por um temporizador externo ou um telecomando separado.

Proteção contra o superaquecimento

- Uma sonda mede permanentemente a temperatura de alguns elementos do cooktop. Todos os queimadores estão equipados de um sensor que mede a temperatura no fundo das panelas de forma a evitar qualquer risco de superaquecimento no caso de líquidos em ebulição evaporarem completamente. Se a temperatura aumentar muito, a potência de aquecimento diminui automaticamente.

Limitador de tempo de cozimento

O limitador de tempo de cozimento faz parte das funções de segurança que equipa o seu aparelho. Coloca-se em funcionamento se esquecer de desativar o cooktop.

O tempo de cozimento está limitado em função dos ajustes que escolheu, como indicado na tabela abaixo.

Ajuste	O elemento aquecedor para automaticamente passado:
0	12 horas
1	8 horas 30
2	6 horas 30
3	5 horas
4	4 horas
5	3 horas 30
6	3 horas
7	2 horas 30
8	2 horas
9	1 hora 30
u	2 horas
U	2 horas

O limitador de tempo de cozimento desativa os queimadores quando a duração indicada na tabela tiver decorrido.

Ajust	O queimador ajusta-se automaticamente
Booster (P)	10 minutos

Utilização

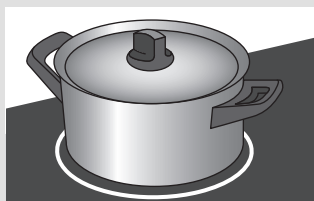
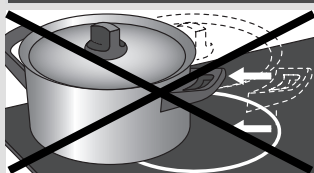
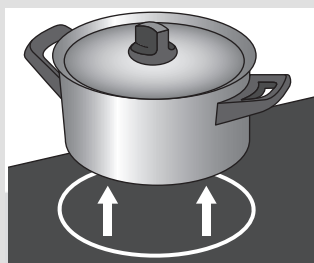
Conhecendo a indução

Utilização das teclas “sensitivas”
Terá de familiarizar-se com as teclas “sensitivas”, especialmente se estiver habitado aos botões rotativos. Coloque a ponta do dedo plano em cima da tecla para obter o melhor resultado. Não é necessário exercer uma pressão.

As teclas “sensitivas” reagem apenas se tocar levemente com o dedo. O cooktop não será ativado se seu animal doméstico andar em cima.

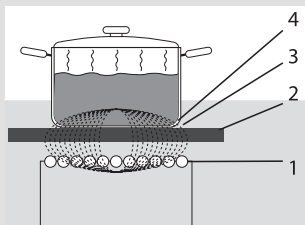
Cozimento por indução

- O cozimento por indução é rápido
  - No início, ficará surpreendido pela rapidez da indução. Os alimentos e os líquidos fervem muito rapidamente, especialmente se ajustar uma rápida potência de aquecimento. É necessário vigiar suas panelas para evitar que estas transbordem ou que os alimentos fiquem queimados.

- A potência adapta-se automaticamente
  - aquecedor em contato com a panela que fica ativa. Se utilizar uma panela com dimensão reduzida num grande elemento aquecedor, a potência ajusta-se ao diâmetro do recipiente. A energia utilizada é menor e será necessário mais tempo para que o conteúdo do recipiente seja levado à ebulição.

Com a indução, não há perda de calor, e os puxadores das panelas ficam frias.

Aviso

Os grãos de areia podem provocar riscos impossíveis de eliminar. Apenas coloque em cima do cootop panelas cujo fundo está perfeitamente limpo, e levante as suas panelas de pressão quando for deslocá-las.

Não utilize o cootop como bancada de trabalho. Coloque uma tampa em cima das panelas de forma a não gastar energia.

285821

A bobina (1) do cooktop (2) gera um magnético (3). Se colocarmos uma panela com fundo ferromgnético (4) em cima da bobina, forma-se correntes induzidas no fundo da panela.

Cozimento por indução
O queimador de indução funciona segundo o seguinte princípio: uma bobina de indução, embutida embaixo da superfície vitrocerâmica, gera um campo magnético graças ao qual se formam correntes induzidas no fundo ferromagnético da panela e criam calor.

- **Fácil**
  - Os comandos eletrônicos são precisos e fáceis de usar. Ao ajustar oqueimador numa fraca potência de aquecimento, pode-se derreter chocolate diretamente em uma panela, ou prepara ingredientes que normalmente teriam que ser preparados em banho-maria.

- **Rápido**
  - Graças à forte potência da placa de indução, os alimentos são levados muito rapidamente à ebulição. Depois, o tempo de cozimento é exatamente a mesma que nos aparelhos convencionais.

- **Limpo**
  - O cooktop de indução é fácil de limpar. Como os queimadores não aquecem mais do que os recipientes, os salpicos de sujeira nunca podem ficar carbonizados.

- **Seguro**
  - O calor é gerado no próprio recipiente. Portanto a vitrocerâmica não aquece mais do que a panela. Isso significa que o queimador de indução é bem menos quente que um queimador de radiação (elétrico) ou a gás. Quando se retira a panela, o queimador esfria rapidamente.

utensílios de cozinha

Utensílio de cozinha adaptado à indução
A indução necessita de panelas com uma qualidade especial.

Aviso

 A panela que utilizou no gás já não convém ao cootop de indução.

 Utilize apenas utensílios de cozinha adaptado aos de cozimento elétricos e de indução que tenham:

- **um fundo espesso (mínimo 2,25 mm)**
- **um fundo bem plano**

 Os melhores utensílios de cozinha são aqueles que possuem o símbolo ‘indução’.

Dica

 Com um íma, é possível verificar se a panela pode ser utilizada na indução. Se o ímã for atraido pelo fundo da panela, está será utilizável.

Adaptado	**Não adaptado**
Inox especial	Barro
Símbolo ‘Indução’	Inox
Recipientes esmaltados antifricção	Porcelana
Recipientes de fundição esmaltado	Cobre
	Plástico
	Alumínio

Aviso

 Tenha um especial cuidado com os utensílios de cozinhe em aço esmaltado:

- **o esmalte pode lascar (o revestimento de esmalte solta-se do aço) ao se ajustar, o queimador em em potência rápida quando a panela não contém líquido (suficiente);**
- **o fundo da panela pode deformar-se – devido a um supereaquecimento ou de um ajuste numa potência demasiada elevada.**

Nunca utilize recipientes com fundo deformado. Um fundo côncavo ou com elevações podem impedir a segurança anti-superaquecimento de ativar-se e, sob o efeito de um calor muito intenso, a vitrocerâmica pode partir e o fundo do recipiente pode derreter. Os danos resultantes de utensílios não apropriados ou da evaporação total do líquido na panela não estão cobertos pela garantia.

Diâmetro mínimo das panelas

- **O diâmetro dos utensílios de cozinha devem ser no mínimo com 12 cm. Obterá melhores resultados com panelas com mesmo diâmetro que o queimador Se a panela for muito menor, o queimador não vai funcionar.**

Panela de pressão

- **A indução é muito prática se utilizar uma panela de pressão. O queimador reage rapidamente e a pressão é rapidamente alcançada. Logo que desativar o queimador, o cozimento para imediatamente.**

Funcionamento

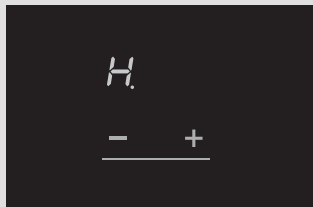
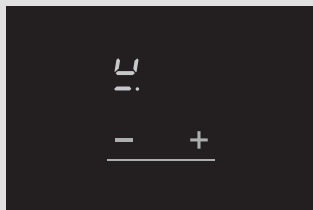
Ajustes

Colocação em funcionamento do equipamento e ajuste da potência de aquecimento

O queimadores podem ser ajustados em 9 potências de aquecimento. Existe a função ‘Booster’ que está indicada por um ‘P’ na visualização.

1. Coloque uma panela em um queimador.
2 Toque levemente na tecla Ligar/Desligar ⓘ.
   Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido, ‘0’ aparece em todos os indicadores dos queimadores. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla Ligar/Desligar ⓘ fica aceso permanentemente. Se não proceder a qualquer ajuste nos 10 segundos a seguir, o cooktop desligará automaticamente.
3. Toque levemente na tecla + ou − do queimador desejado para ajustar a potência de aquecimento pretendida.
   O elemento aquecedor começa imediatamente a funcionar à potência ajustada (se este detectar uma panela).
   - Se tocar levemente a tecla +, o queimador ajusta-se imediatamente em ‘4’.
   - Se tocar levemente a tecla −, o queimador ajusta-se imediatamente em ‘9’.

Dica

Se mantiver o dedo na tecla − ou + ou - , o ajuste do queimador será mais rápido (os algarismos aparecem rapidamente).

- Detectar utensílios
  - Se o cooktop não detectar nenhum recipiente (com fundo ferromagnético) após ter ajustado a potência de aquecimento, o símbolo u. e a potência ajustada piscam alternadamente no indicador do queimador, e o calor não é gerido. Se não colocar nenhum recipiente (com fundo ferromagnético) em cima do queimador no minuto que se segue, a zona de cozimento desativa automaticamente.

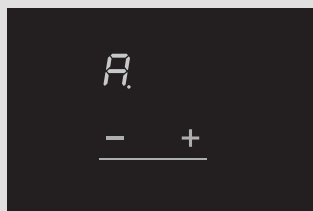
- Indicador luminoso de calor residual
  - Um queimador que funcionou intensamente vai permanecer quente durante um determinado tempo após ter sido desativado. Um ’H’ aparece então no indicador deste queimador enquanto não tiver esfriado.

Função ‘Cozimento automático’

A função ‘Cozimento automático’ aumenta temporariamente a potência (ajuste em ‘9’) para aquecer mais rapidamente o conteúdo do recipiente. Esta função está disponível para todos os ajustes, exceto para ‘Booster’ e ‘9’.

Colocação em funcionamento da função Cozimento automático

O cooktop está ativada e um recipiente encontra-se em um queimador.

1. Toque levemente na tecla + do queimador desejado e selecione o ajuste ‘A’ (aparece após ‘9’). ‘A’ e ‘9’ piscam alternadamente no indicador do elemento aquecedor.

Dica

Para ajustar mais rapidamente o elemento aquecedor em ‘A’, ajuste primeiro a tecla — para o ajustar imediatamente em ‘9’, depois toque uma vez na tecla +, para o ajustar em ‘A’.

2. Com a tecla — ou + , ajuste a potência à qual o cozimento deve continuar.
   Se selecionar o ajuste ‘4’, o número ‘4’ e a letra ‘A’ piscam alternadamente no indicador do elemento aquecedor. Aviso: passados 10 segundos, a tecla — funciona como uma tecla de desativação.
3. Quando a panela atinge a temperatura desejada, o cozimento automático desativa-se e o queimador continua a funcionar na potência ajustada para a continuação do cozimento.

A tabela abaixo indica a duração do cozimento automático em função do ajuste escolhido para continuar o cozimento.

Ajuste	1	2	3	4	5	6	7	8
Segundos	40	72	120	176	256	432	120	192

Interrupção da função Cozimento automático

O cooktop está em funcionamento; 'A' e a potência de aquecimento ajustada piscam alternadamente no indicador.

1. Toque levemente na tecla — do queimador.
   Uma outra potência de aquecimento aparece e 'A' para de piscar. Ou:
2. Selecione o ajuste '9'. Ou:
3. Toque levemente teclas — e +, simultaneamente, do queimador.
   O indicador mostra '0', 'A' para de piscar e o queimador desativa-se.

Booster

A função 'Booster' serve para cozer os alimentos à potência máxima durante um curto período de tempo (10 minutos no máximo). A potência de aquecimento passa depois para o ajuste '9' quando a duração máxima do funcionamento 'Booster' for atingida.

Colocação em funcionamento da função Booster

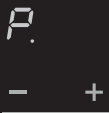
O cooktop está ativado e já possui sobre o queimador a panela que será utilizada.

1. Toque levemente na tecla **P**. (pode utilizar também esta tecla se já tiver ajustado a potência de aquecimento).
2. Toque levemente na tecla — ou + do queimador desejado. A letra 'P' aparece no indicador. A função booster fica imediatamente ativa.

Se não tocar nehuma tecla — ou +, o indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla **P** pisca durante 3 segundos e ouve-se tocar um sinal sonoro rápido.

Interrupção da função Booster

A função Booster está em curso, o indicador mostra 'P.'.

1. Toque levemente na tecla —.
   O ajuste '9' aparece no indicador. A função booster fica desativada. Ou:
2. Toque levemente nas teclas — e + do queimador. O indicador mostra '0' e o queimador desativa-se.

- Quando dois queimadores ativos estão um atrás do outro.
  - Dois queimadores posicionados um atrás do outro influenciam mutuamente. A potência é automaticamente compartilhada entre eles quando funcionam simultaneamente, não tendo nenhuma consequência até ajuste 9. Porém, se a função Booster estiver ativa em um deles, o outro elemento aquecedor funcionará automaticamente numa potência reduzida.
  - Se um dos queimadores estiver ajustado em Booster e quiser ajustar o outro em ‘9’ ou em Booster, o queimador que já está ajustado em Booster passará automaticamente para uma potência de aquecimento menos elevada.
  - Dois queimadores posicionados um ao lado do outro não se influenciam mutuamente. Pode-se ajustar os dois em Booster.

Apurar/Manter quente

Utilize a tecla ♨ para ativar a função “apurar” ou “manter quente”. Pode-se utilizar o temporizador para ajustar a duração de funcionamento do elemento aquecedor.

Apurar (u)	Manter quente (U)
A função “Apurar”, mantém os ingredientes a uma temperatura constante de 42°C.	A função «Manter quente» guarda as preparações a uma temperatura constante de 70°C.

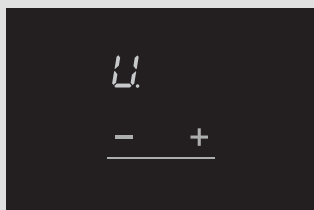
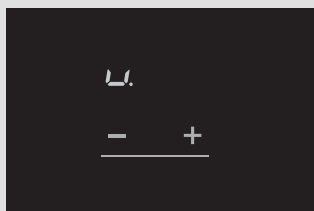
Colocação em serviço da função Apurar

Com o cooktop ligado e uma panela colocada em cima de um queimador.

1. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar ⓘ.
   Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e todos os indicadores dos queimadores mostram ‘0.’.
2. Toque levemente e uma vez na tecla ♨ é a função “apurar”.
   Um indicador luminoso acende-se em cima à direita da tecla ♨.
3. Toque levemente na tecla — ou + do queimador correspondente e a letra ‘u’ aparece no indicador.

Colocação em serviço da função “Manter quente”

4. Repita a etapa 1 (acima).
5. Toque levemente e <u>duas</u> vezes na tecla ♨ é a função “manter quente”. Dois indicadores luminosos acendem-se em cima à direita da tecla ♨.
6. Toque levemente na tecla — ou + do queimador correspondente e a letra ‘U.’ aparece no indicador.

285821

Desligar a função Apurar / Manter quente

A função Apurar / Manter quente está ativa quando aparece a letra 'u.' ou 'U.' no indicador.

1. Toque levemente na tecla – ou +.
   Se tocar levemente na tecla -, aparece '0.'. Se tocar levemente na tecla +, '1.' aparece no indicador. A função Apurar / Manter quente está desativada. Ou:
2. Toque leve e simultaneamente nas teclas – e +.
   O indicador mostra '0.' e o elemento aquecedor fica desativado.

Desligar o equipamento

Desligar um queimador

1. O queimador está ativado. O indicador mostra um ajuste entre 1 e 9, ou 'P.'.
   Toque simultaneamente nas teclas – e + durante um segundo para desligar o elemento aquecedor.
   Ou:
2. Selecione '0.' tocando levemente na tecla –.
   Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e o indicador mostra '0.'. Se todos os elementos aquecedores estiverem ajustados em '0.', o cooktop entra automaticamente em modo Stand-by (ver 'Modo Stand-by).

Desligar todos os queimadores simultaneamente

O cooktop está em modo Stand-by, ou então um ou vários elementos aquecedores estão ativos.

1. Toque leve e rapidamente na tecla Ligar/Desligar ⓘ para desativar todos os queimadores em simultâneo. Ouve-se um um sinal sonoro rápido. Nenhum indicador luminoso fica aceso. O cooktop está desativado.

Nota

Pode-se desligar o equipamento mesmo se a trava de segurança para crianças estiver ativada ou se o aparelho estiver em pausa.

Modo Stand-by

Em modo Stand-by, '0.' aparece em todos os indicadores dos queimadores. O cooktop está desligado. Pode-se passar para o modo Stand-by a partir do modo Desligar ou então ajustando individualmente cada queimador em 0 para desliga-los. Quando o cooktop estiver em modo Stand-by, desliga-se automaticamente passado 10 segundos se não tocar nenhuma tecla neste período de tempo.

285821

Para passar do modo ‘Desligar’ ao modo ‘Stand-by’

1. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar ⏻.
   Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram ‘0’. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla Ligar/Desligar ⏻ fica aceso.
2. Em modo Stand-by, pode iniciar o cozimento tocando levemente na tecla + ou — do queimador desejado.

Bloqueio / Segurança crianças

Esta opção permite proteger o cooktop. Quando esta função está ativada, é impossível colocar o aparelho em funcionamento ou modificar o ajuste dos queimadores.

A tecla ⊸ permite-lhe acessar a duas seguintes funções:

Modo Bloqueio standard	**Modo Segurança crianças**
O modo Bloqueio standard impede de modificar os ajustes por inadvertência.	O modo Segurança crianças impede de colocar involuntariamente o cooktop em funcionamento.
<u>Todas as funções de cozimento ajustadas ficam ativas.</u>	Todos os queimadores, timer corta-corrente e o timer devem estar desligados

Para ativar o modo Bloqueio standard

Um ou vários queimadores estão em funcionamento.

1. Toque levemente na tecla ⊸ e deixe durante alguns instantes o dedo em cima.
   Aviso: todas as funções de cozimento ajustadas ficam ativas.
   O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla ⊸ e o da tecla Ligar/Desligar ⏻ ficam permanentemente acesos. Todas as teclas estão inativas, excepto a tecla ⊸ e a tecla Ligar/Desligar ⏻.
2. Para desativar o modo Bloqueio standard e desbloquear o painel de comandos, toque levemente na tecla ⊸ e mantenha durante alguns instantes o dedo em cima.

Para ativar o modo segurança crianças

O cooktop está em modo Stand-by. ‘0.’ aparece em todos os todos os indicadores dos queimadores.

1. Toque levemente na tecla ⊸ e mantenha durante alguns instantes o dedo em cima. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla ⊸ e o da tecla Ligar/Desligar ⏻ ficam acesos permanentemente.

285821

Se não tocar nenhuma tecla durante os 10 segundos que se seguem, os queimadores desligam-se automaticamente. A trava de segurança crianças fica ativa. Pode-se desligar o cooktop.

Para desativar a trava de segurança crianças e desbloquear o painel de comandos, toque novamente na tecla nos 10 segundos a seguir.

Dica

Para evitar de colocar involuntariamente o aparelho em funcionamento quando o limpa, ative a trava de segurança para crianças.

Stop/Go

Enquanto cozinha, pode-se utilizar a função Stop/Go para colocar o cooktop em ‘pausa’ durante 10 minutos. A produção de calor é parada automaticamente para todos os queimadores. Isso é muito prático quando, por exemplo, quer limpar os pingos de uma panela que transborda. Pode-se também, parar de vigiar o aparelho durante um momento sem perder os ajustes pré-estabelecidos. perder os seus ajustes.

Para ativar o modo Stop/Go

Um ou vários queimadores estão ativos.

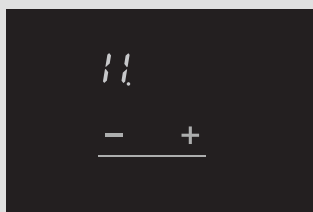
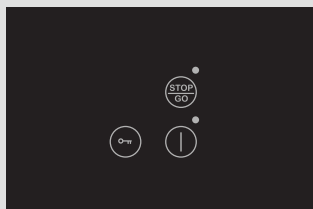
1. Toque levemente uma vez na tecla STOP/GO.
   Ouve-se um sinal sonoro rápido, II aparece no indicador de todos os queimadores e o indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla STOP/GO fica aceso continuamente.

- Os temporizadores ou o contador de minutos param se estiverem eventualmente em funcionamento.
- Todas as teclas ficam inativas, excepto , STOP/GO e .

Se não tocar nenhuma tecla nos 10 minutos que se seguem, todos os queimadores ativos desativam-se automaticamente.

Para desativar o modo Stop/Go

Toque novamente na tecla STOP/GO nos 10 minutos que se seguem. O cooktop continua a funcionar com os mesmos ajuste que foram programados anteriormente.

285821

Reconhecer os diferentes modos

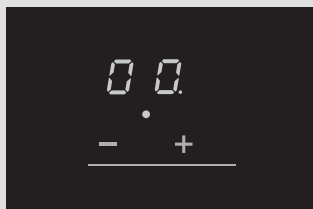
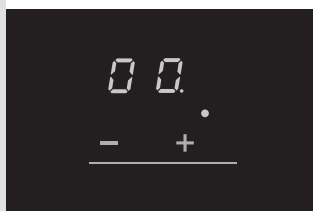
Modo Stand-by	Todos os indicadores dos queimadores mostram ‘0.’. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla Ligar/Desligar ⓘ fica aceso.
Modo Bloqueio standard	Um ou vários indicadores mostram uma potência de aquecimento. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla ⊸ e o da tecla Ligar/Desligar ⓘ ficam acesos.
Modo Segurança crianças	Todos os indicadores dos queimadores mostram ‘0.’. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla ⊸ e o da tecla Ligar/Desligar ⓘ ficam acesos. Todos os indicadores luminosos e todos os indicadores apagam-se passados 10 segundos. A segurança crianças fica ativa.
Modo Stop/Go	Todos os indicadores dos queimadores mostram 11. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla STOP/GO fica aceso. O modo Pausa funciona apenas se um ou vários queimadores estiverem ativos.
Modo Memória	Todos os indicadores dos elementos aquecedores mostram ‘0.’. O indicador luminoso vermelho em cima à direita da tecla STOP/GO pisca.

Temporizador de cozimento e contador de minutos

É possível ajustar o temporizador de cozimento para cada um dos queimadores e este pode funcionar para todos os queimadores simultaneamente. O cooktop de indução é equipado com o contador de minutos. O temporizador e o contador de minutos podem ser ajustados em 99 minutos no máximo.

O contador de minutos funciona como o temporizador de cozimento, mas é independente dos queimadores. Quando este modo é ajustado, o contador de minutos continua a sua contagem regressiva mesmo se o cooktop estiver desligado. O contador de minutos apenas pode ser desativado quando o cooktop estiver na posição LIGAR.

285821

Temporizador de cozimento	Contador de minutos
O temporizador de cozimento deve ser atribuído a um queimador. Isso significa que o queimador desliga-se quando o tempo ajustado acabou.	O contador de minutos não é atribuído a nenhum queimador. Continua a funcionar quando o cooktop estiver desligado.

Ligar o contador de minutos

O cooktop está ligado.

1. Toque simultaneamente nas teclas — e + do temporizador/ contador de minutos.
   ‘00.’ aparece no indicador e o indicador luminoso vermelho pisca abaixo dos zeros, no meio (em baixo à direita dos zeros no modelo SIVK 9 BTF).

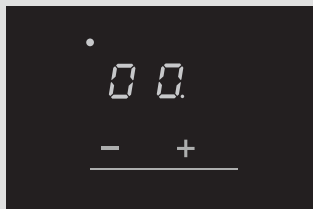
Modelo SIVK 9 BTF

2. Toque levemente nas teclas — e + para ajustar o período de tempo desejado. A contagem regressiva começa logo após do ponto situado ao lado do tempo ajustado apagar-se. O indicador luminoso vermelho continua de piscar.
   Se não ajustar o período de tempo com as teclas — e +, o contador de minutos desativa-se automaticamente passado 10 segundos.

Desligar o contador de minutos

As etapas 1 e 2 não se aplicam se um ou vários queimadores estiverem em funcionamento.

1. Toque levemente na tecla Ligar/Desligar ⓘ para ligar o cooktop.

2. Toque simultaneamente nas teclas — e + do temporizador / contador de minutos.
   O ponto acende-se ao lado do tempo ajustado.
3. Toque levemente na tecla — do temporizador / do contador de minutos e deixe o seu dedo em cima até ‘01’ aparecer no indicador. Retire o dedo e toque levemente e de novo na tecla —.
   O contador de minutos fica agora em Stand-by. Desativar-se automaticamente passado 10 segundos.

Ligar e ajustar o temporizador de cozimento

O cooktop está em funcionamento. O temporizador apenas pode ser atribuído a um queimador ligado.

1. Toque levemente duas vezes e simultaneamente nas teclas — e + do temporizador / do contador de minutos para atribuir o temporizador no primeiro queimador ligado (neste exemplo, trata-se do elemento aquecedor traseiro esquerdo).
   Sempre que tocar novamente nas teclas — e +, atribui a função temporizador ao queimador ligado seguinte;
   o indicador luminoso que se acende indica-lhe o queimador selecionado.
2. Ajuste a duração de cozimento com a tecla — ou +.
   A contagem regressiva começa logo após o ponto situado ao lado do tempo ajustado apagar-se. O indicador luminoso vermelho que indica o queimador programado pelo temporizador continua de piscar.
   Se não ajustar a duração de cozimento com as teclas — e +, o temporizador desativa-se automaticamente passado 10 segundos.
3. Repita as etapas 1 e 2 para ajustar a duração de cozimento desejado em um outro elemento aquecedor ligado.

Aviso

Se a função temporizador estiver atribuída a vários queimadores simultaneamente, ou se diferentes períodos de tempo são programados no temporizador, o indicador do temporizador / do contador de minutos mostra sempre o tempo restante da contagem regressiva que se acabará primeiro.

Cancelamento uma duração de cozimento ajustada no contador de minutos

1. Toque leve e simultaneamente (várias vezes) nas teclas — e + do temporizador / do contador de minutos para selecionar a duração de cozimento que deseja cancelar.
   O ponto pisca ao lado da duração de cozimento ajustada.
2. Toque levemente na tecla — do temporizador / contador de minutos e deixe o dedo em cima até ‘01’ aparecer no indicador.
   Retire o dedo e toque de novo levemente na tecla —.
   A função temporizador para esta duração de cozimento ajustada está agora em Stand-by. Desativará automaticamente passado 10 segundos.

285821

Pausa do alarme sonoro do temporizador de cozimento / contador de minutos

Quando o período de tempo ajustado ou a duração de cozimento chegou ao fim, ouve-se tocar o alarme sonoro, e ‘00.’ pisca no indicador.

1. Toque levemente numa tecla qualquer para desligar o alarme.

Dica

- Pode-se manter o dedo na tecla — ou + para ajustar rapidamente a duração de cozimento desejada.
- Se tocar levemente na tecla — logo após ter colocado em funcionamento o temporizador de cozimento / contador de minutos, a duração de cozimento ajusta-se imediatamente em 30 minutos (o indicador mostra ‘30.’).

Cozimento

Cozinha saudável

Temperatura crítica de diferentes óleos

Para cozinhar os seus alimentos da forma mais saudável possível, Gorenje recomenda-lhe escolher o seu óleo em função da temperatura de fritura adaptada à sua receita. Para cada óleo, existe uma temperatura crítica (ou ponto de ebulição) à qual se formam compostos tóxicos. A tabela abaixo indica a temperatura crítica de alguns óleos.

Matéria gorda	Temperatura crítica em °C
Azeite extra virgem	160 °C
Manteiga	177 °C
Óleo de coco	177 °C
Óleo de canola	204 °C
Azeite virgem	216 °C
Óleo de girassol	227 °C
Óleo de milho	232 °C
Óleo de amendoim	232 °C
Óleo de arroz	255 °C
Azeite	242 °C

Ajustes da potência de aquecimento

Como os ajustes dependem da quantidade e da natureza dos alimentos a cozer, as informações abaixo são fornecidas a como indicativos.

- **Utilize os ajustes Booster e 9 para:**
  - colocar rapidamente líquidos para ferver ou alimentos sólidos
  - preparar legumes salteados
  - aquecer óleo
  - Aumentar a rapidez da panela de pressão.

- **Utilize o ajuste 8 para:**
  - refogar a carne
  - fritar os peixes
  - preparar omeletes
  - preparar batatas salteadas (previamente fervidas)
  - fritar alimentos num banho de óleo.

- **Utilize o ajuste 7 para:**
  - cozer crepes espessos
  - cozer fatias espessas de carne à milanesa
  - fritar bacon
  - preparar batatas fritas
  - preparar rabanadas
  - fritar peixe empanado.

- **Utilize os ajustes 6 e 5 para:**
  - terminar o coziemnto de grandes quantidades
  - descongelar os legumes
  - preparar fatias finas de carnes

- **Utilize os ajustes 1 a 4 para:**
  - ferver a calda
  - deixar refogar a carne
  - reforgar os legumes
  - derreter o chocolate
  - derreter o queijo.

Manutenção

Limpeza

Dica
Ative a trava de segurança para crianças antes de começar a limpeza do cooktop.

Limpeza diária
- Apesar dos pingos não carbonizarem no vitrocerâmico, recomenda-se no entanto a limpeza do cooktop após cada utilização.
- A melhor solução é utilizar uma esponja úmida e um detergente leve.
- Limpe depois com papel absorvente ou com um pano seco.

Manchas
- As manchas podem ser eliminadas com o uso de um detergente leve, como por exemplo um detergente líquido para louças.
- Limpe as manchas de água e as marcas de calcário com vinagre.

- As marcas de metal (provocadas pelos recipientes que se arrastam nos queimadores) são difíceis de eliminar. Existe para isso produtos especiais.
- Raspe as manchas secas com um raspador para vitrocerâmica. O raspador é o melhor meio para tirar o plástico e o açúcar que derreteu.

O que não se deve fazer

- Nunca utilize detergentes abrasivos; deixam riscos nos quais as sujeiras e o calcário podem incrustar-se.
- Nunca utilize produtos agressivos como a lã de aço ou os buchas para esfregar.

Manutenção

Generalidades

Encontrará o nº de telefone do serviço pós-venda na garantia que lhe foi fornecido.

Se notar uma rachadura, mesmo mínima que seja, na vitrocerâmica, desative imediatamente o cooktop e depois coloque-o fora de tensão; para isso, ponha na posição ‘fora de serviço’ o(s) fusível(eis) (automáticos) situados na tabela ou, em caso de conexão permanente, feche o disjuntor. Contate o serviço de pós-venda.

Tabela das anomalias

Se o aparelho não funcionar corretamente, nem sempre significa que está com defeito. Tente primeiro de encontrar por si mesmo uma solução ao problema verificando os pontos que constam da lista abaixo.

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O símbolo (–·) aparece nos indicadores quando o cooktop acaba de ser ligado pela primeira vez.	É a rotina standard de instalação.	Funcionamento normal.
O ventilador continua a funcionar durante vários minutos após ao desligamento do cooktop.	O cooktop está resfriando.	Funcionamento normal.
Um leve odor é perceptível durante a primeira utilização do cooktop.	O aparelho novo está iniciando o aquecimento.	É normal e desaparecerá após algumas utilizações. Ventile corretamente a cozinha.

ANOMALIA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
Uma espécie de tic-tac ouve-se no cooktop.	Vem do limitador de potência dos queimadores dianteiro e traseiro. Este ruído pode também surgir quando os queimadores são ajustados em fraca potência.	Funcionamento normal.
Os recipientes fazem barulho durante a cozimento.	Vem da energia que a placa de cozimento transmite à panela.	Com alguns recipientes, isso é totalmente normal quando os queimadores são ajustados em uma potência elevada. Isso danifica nem as panelas e nem o cooktop.
Colocou em funcionamento o queimador, mas a visualização continua piscando.	A panela que vai ser utilizada não é indicada à indução ou o diâmetro é inferior a 12 cm.	Escolha uma panela adaptada.
Um queimador para de funcionar e ouve-se um sinal sonoro.	A duração de cozimento ajustada acabou.	Pare o sinal sonoro tocando levemente numa tecla qualquer.
O cooktop não funciona e não aparece nada.	Não há alimentação elétrica por causa de um cabo com defeito ou de uma ligação incorreta.	Verifique os fusíveis ou o disjuntor (se não houver nenhum cordão setor com ficha).
O fusível salta quando se coloca o cooktop em funcionamento.	A ligação do cooktop está incorreta.	Verifique a ligação elétrica.
O cooktop desliga-se.	Tocou levemente por inadvertência a tecla Ligar/ Desligar ou duas teclas em simultâneo.	Volte a colocar em funcionamento o cooktop.
Código erro ER22	O painel de comandos está muito sujo ou recoberto por uma película de água.	Limpe o painel de comandos.
Código erro E2.	O cooktop superaqueceu.	Deixe o cooktop esfriar e uma potência de aquecimento mais moderada.
Código erro U400	A tensão está elevada e/ou o cooktop não foi ligado corretamente.	Modifique a instalação.
Código erro ⌐' .	Deixou o dedo durante muito tempo em uma tecla.	Não toque levemente nas teclas durante muito tempo.
Outros códigos de erro.	O gerador é defeituoso.	Contate o serviço pós-venda.

285821

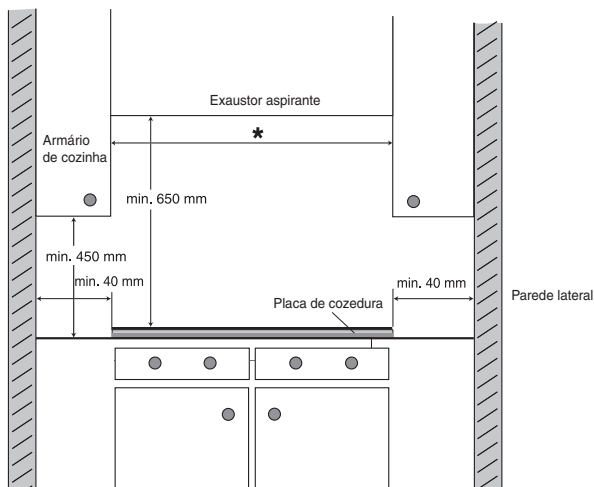
Instalação

O que é necessário saber

Instruções de segurança relativas à instalação

- A ligação deve ser realizada segundo as normas em vigor e a regulamentação nacional.
- O aparelho deve ser ligado ao terra.
- Este aparelho deve ser ligado exclusivamente por um eletricista qualificado.
- Para a ligação, utilize um cabo correspondente às normas em vigor e à regulamentação. É preferível que seja borracha.
- O cabo de ligação deve ficar livre e não pode ficar preso por uma gaveta.
- A bancada onde será instalada o cooktop deve estar perfeitamente nivelada.
- As paredes, a bancada e qualquer outro material que esteja nas extremidades do cooktop, devem resistir a um calor de no mínimo 85°C. Apesar do aparelho não aquecer, o calor liberado pelos utensílios podem desbotar ou deformar os esses materiais.
- Os danos resultantes de uma instalação que não é conforme, bem como de uma instalação ou de uma utilização incorreta não estão cobertos pela garantia.

Espaço livre

A segurança de utilização necessita de espaço suficientemente livre ao redor do cooktop. Verifique se estes espaços livres estão corretos.

*SIVK 6 ... 61 cm
*SIVK 7 ... 78 cm
*SIVK 9 ... 91 cm
*SIVK 1 ... 112 cm

Dimensões de embutimento

As dimensões do nicho na bancada estão indicadas no esquema abaixo.

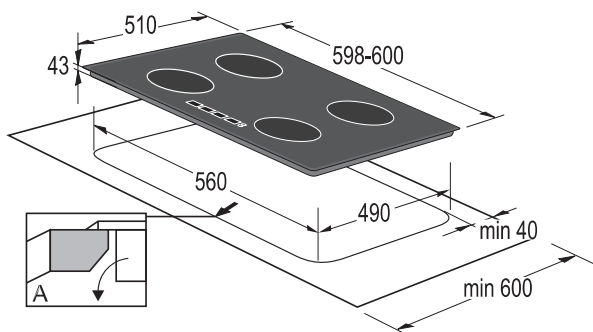
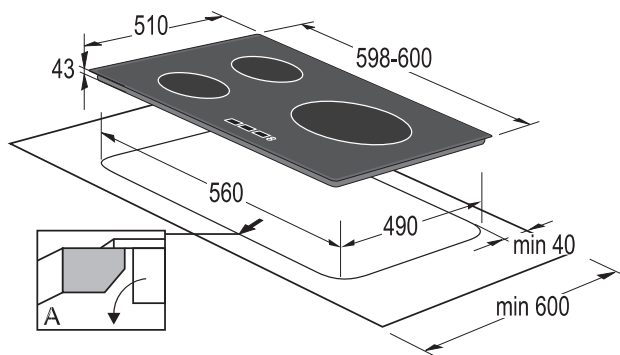
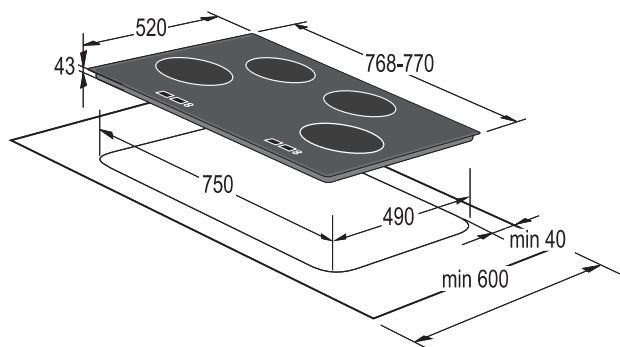
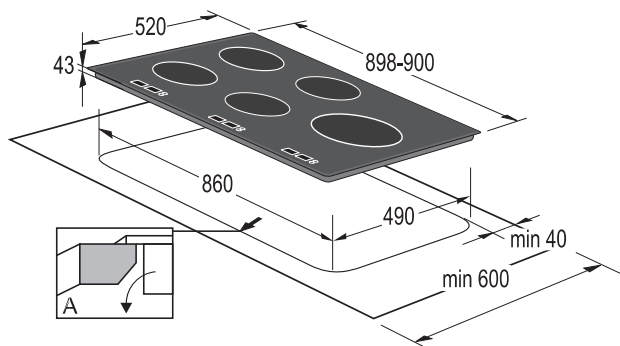
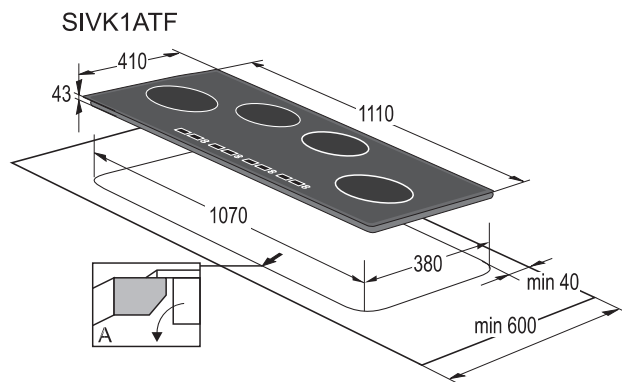
SIVK6ATF
SIVK6CTF

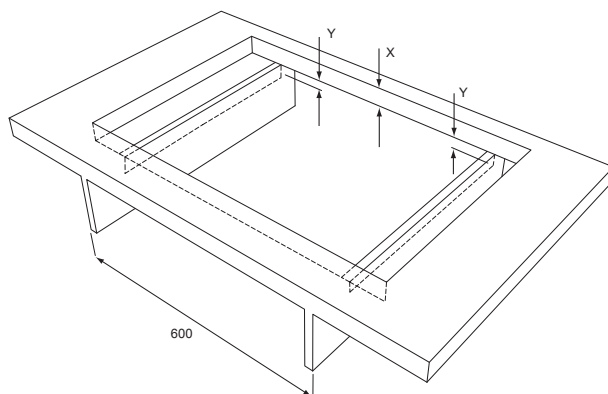
285821

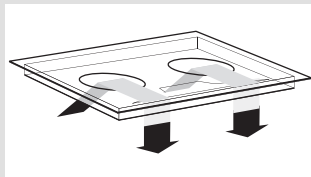
SIVK6FTF

SIVK7ATF
SIVK7BTF

SIVK9BTF

285821

- O cooktop pode ser embutido em uma bancada de 30 a 50 cm de espessura.
- Se a espessura da bancada for superior a 40 mm, será necessário cortar na diagonal ou desgastar a a extremidade inferior do corte para garantir uma ventilação suficiente (ver figura A).

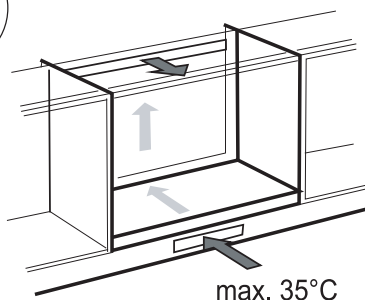
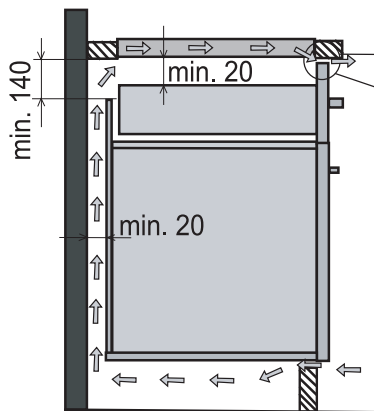
Se o cooktop for mais largo que a gaveta, e se a espessura da bancada for inferior a 46 mm, faça um corte em um dos painéis laterais da gaveta para que o cooktop não as toque.

Dimensões para embutir na bancada.
x<46 mm: y = 46 mm - x
x>= 46 mm: y = 0 mm

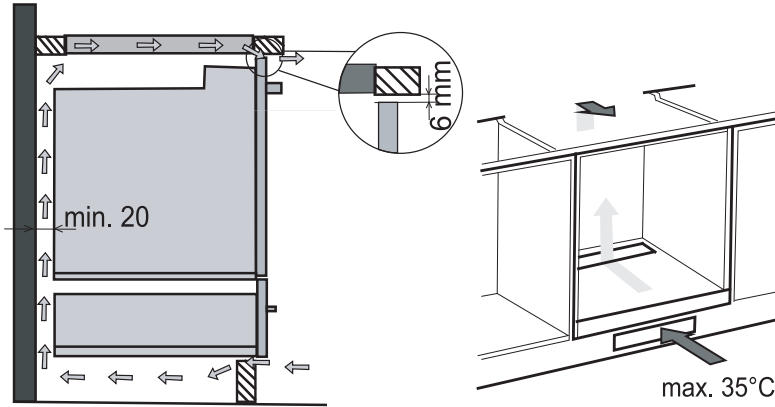
285821

Ventilação

Os componentes eletrônicos do aparelho necessitam de ventilação.O cooktop desativará de a ventilação não for suficiente. Existe aberturas de ventilação no painel inferiro do aparelho. O ar deve passar por essas aberturas, saindo pelas aberturas que se embaixo do aparelho, na parte frontal.

Móvel baixo com gaveta

- O painel traseiro do móvel embaixo do cooktop deve possuir uma abertura de 140 mm de altura em todo o seu comprimento; na parte frontal, a abertura terá uma altura de no mínimo 6mm e deverá ser feita em todo o comprimento do aparelho.
- O aparelho está equipado de um ventilador situado na sua parte inferior. No caso do móvel ter uma gaveta, não poderá ser guardados nem pequenos objetos, nem papéis, pois todos podem correr o risco de serem aspirados pelo ventilador, o que poderia danificar tanto o ventilador como todo o sistema de de resfriamento. As folhas de alumínio e as substâncias inflamáveis (aerossóis) também não devem ser guardadas nesta gaveta, nem colocados próximos ao cooktop. Risco de explosão! É necessário deixar um espaço livre de 20mm entre o conteúdo da gaveta e as chegadas de ar do ventilador.

285821

B Móvel baixo com forno

- É possível embutir embaixo do cooktopde indução todos os fornos de tipo EVP4, EVP2…, equipados de um ventilador de resfriamento. Antes de embutir o forno, é necessário tirar o painel traseiro do móvel de cozinha ou realizar um corte, de forma que toda a superfície traseira do nicho do forno esteja livre. Na parte frontal, o móvel terá de ter em todo o seu comprimento uma abertura de no mínimo 6 mm de altura.

Coneão à rede elétrica

- A conexão deve ser efetuada apenas por um profissional qualificado. A ligaçãoao terra deve ser conforme as regulamentações e às normas em vigor.
- Para acessa os terminais de conexão, abrir a tampa da caixa de ligação.
- Antes de iniciar aconexão, verifique se a tensão indicada no cooktop corresponde à instalação elétrica da habitação.
- A etiqueta das características do cooktop encontra-se na parte inferior do aparelho.
- A instalação elétrica deve possuir um elemento de corte que separa da rede todos os pólos do aparelho. A abertura dos contatos deste dispositivo deve ser no mínimo de 3 mm. Os fusíveis, disjuntores e similares são indicados para este uso.
- A ligação deve ser escolhida em conformidade com a capacidade elétrica da instalação e dos fusíveis.
- Os aparelhos deste tipo podem ser embutidos entre um móvel mais alto do que a bancada e outro móvel com a mesma altura da bancada.
- Quando terminar a ligação, os fios desencapados e os cabos isolados sob tensão devem ser corretamente protegidos para evitar qualquer contato acidental.

285821

Adaptação das teclas sensitivas à temperatura ambiente

Após cada ligação à rede elétrica, a adaptação é feita automaticamente para garantir o funcionamento correto das teclas sensitivas. Todos os indicadores luminosos acendem-se durante alguns segundos.
Durante a adaptação, nenhum objeto deve ser colocado nas teclas. Se não for o caso, a adaptação será interrompida até tirar estes objetos. Durante este período, não ligar o cooktop.

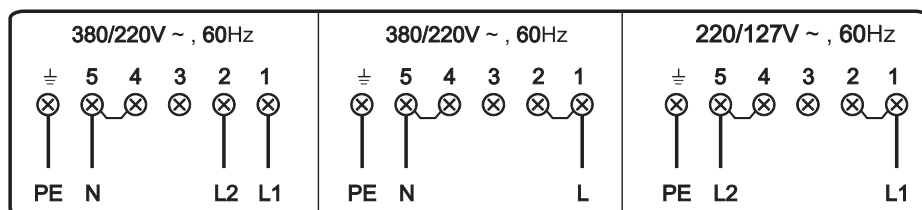
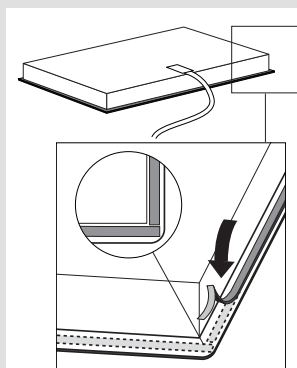
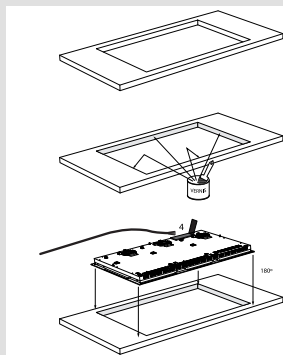
AVISO!
Antes de iniciar cada intervenção, desligar a elétrica do aparelho.
Deve ser ligado de acordo com a tensão da rede, seguindo as indicações do esquema. Ligar o fio terra (PE) ao terminal que está identificado pelo símbolo de terra ⏚.

Manter o cabo de alimentação em um dispositivo de pausa que protege o equipamento início brusco.
Após ter efetuado a ligação, colocar em funcionamento todos os queimadores durante 3 minutos para verificar o bom funcionamento.

Esquema de ligação

Para a ligação pode-se utilizar:

- cabos de ligação blindado de borracha de tipo H05 RR-F 4 x 1,5 com condutor de terra amarelo/verde;
- cabos de ligação blindado de PVC de tipo H05 VV-F 4 x 1,5 com condutor de terra amarelo/verde, ou outros cabos equivalentes ou superiores.

285821

Embutimento

Verifique se o nicho na bancada corresponde às dimensões exigidas e as proteções ao ventilador.

As seções do nicho na bancada, de madeira ou em materiais sintéticos, devem ser tratadas, se necessário, com uma resina impermeabilizante, para prevenir qualquer deformação da bancada que podem ser provocados pela umidade.

Coloque o cooktop com a parte inferior voltada para cima na bancada.

⚠ Instale o cabo de ligação no aparelho seguindo as exigências deste manual. O equipamento não possui fio de fábrica, esse deve ser providenciado pelo cliente. O cooktop deve ser ligado diretamente nos fios, sem a utilização de plugues (tomadas).

Retire a proteção adesiva que protege a junta e cole-a na borda do perfil de alumínio ou ao redor do vitrocerâmico. Não coloque nos nos cantos, mas sim corte quatro pedaçõs distintos para os quatro lados, para que a junta adere de forma limpa nos cantos, sem transpassar.

Após isso, instale o cooktop no nicho da bancada.

Ligue o aparelho. Ouve-se tocar um sinal sonoro rápido e todos os indicadores acendem-se durante um instante. O cooktop está pronto para o uso.

Verifique se funciona convenientemente. Se a ligação estiver incorrecta, ouve-se tocar um sinal sonoro, ou então nada aparece nos indicadores, indicando o erro cometido.